

## SkyLine Pro SKYLINE PRO HEISSLUFTOFEN DIREKTEINSPRITZUNG OHNE BOILERIO GN 2/1 - GAS - LPG

### Technisches Datenblatt

 ARTIKEL #  
 MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #


**217963 (ECOG102C2H0)**

SkyLine Pro Heißluftdämpfer  
 Direkteinspritzung ohne  
 Boiler mit digitaler  
 Steuerung, 10x2/1GN, Gas,  
 programmierbar,  
 automatische Reinigung,  
 Flüssiggas

### Hauptmerkmale

- Digitale Schnittstelle mit LED-Hintergrundbeleuchtungstasten mit geführter Auswahl.
- Dampffunktion ohne Boiler (Direkteinspritzung) zum Hinzufügen und Bewahren von Feuchtigkeit für qualitativ hochwertige, gleichbleibende Garergebnisse.
- Heißluftzyklus 25 °C bis 300 °C ideal zum Backen mit wenig Feuchtigkeit. Automatische Schwadenerzeugung (11 Einstellungen) ohne Dampferzeuger: 0 = keine zusätzliche Feuchte-1-2 = ganz wenig Schwaden (gedämpfte Gemüse)-3-4 = wenig Schwaden (überbackene Gemüse, gebratenes Fleisch, Fisch)-5-6 = mittlere Schwaden (kleine Portionen Fleisch, Fisch)-7-8 = mittelstarke Schwaden (Großbratstücke rotes Fleisch)-9-10 = viel Schwaden (Großbratstücke weißes Fleisch, Backen und Regenerieren)
- EcoDelta-Garen: Kochen mit einer Lebensmittelsonde, die eine voreingestellte Temperaturdifferenz zwischen dem Kern des Garguts und dem Garraum beibehält.
- Programmmodus: Es können maximal 100 Rezepte im Speicher des Ofens gespeichert werden, um jederzeit genau das gleiche Rezept wiederherzustellen. 4-stufige Garprogramme sind ebenfalls verfügbar.
- Ventilator mit 5 Drehzahlstufen von 300 bis 1500 U/min und reversierende Drehrichtung für optimale Gleichmäßigkeit. Der Lüfter stoppt in weniger als 5 Sekunden beim Öffnen der Tür.
- Mit Einpunkt-Kerntemperaturfühler
- Automatische Schnellabkühl- und Vorheizfunktion.
- SkyClean: Automatisches und integriertes Selbstreinigungssystem. 5 automatische Zyklen (weich, mittel, stark, extra stark, nur Spülen).
- 3 verschiedene Optionen für die Auswahl der Reinigungsmittel verfügbar: Pulver, Flüssigreiniger (erfordert optionales Zubehör), Enzymreiniger.
- GreaseOut: Vorbereitet für integrierten Fettablauf und -sammlung für einen sichereren Betrieb (dedizierter Sockel als optionales Zubehör).
- Der automatische Backup-Modus zur Vermeidung von Ausfallzeiten wird aktiviert, wenn ein Fehler auftritt.
- Kapazität: 10 GN 2/1 oder 20 GN 1/1 Bleche.
- OptiFlow-Luftverteilungssystem zur Erzielung einer maximalen Leistung bei der gleichmäßigen Kühlung/Heizung und Temperaturregelung dank eines speziellen Designs der Kammer.

### Konstruktion

- Tür mit Doppelthermoglas in offener Rahmenkonstruktion für kühle äußere Türblende. Ausschwenkbare, leicht ausklinkbare Innenscheibe für leichte Reinigung
- Nahtlos verschweißter, hygienischer Innenraum mit allen abgerundeten Ecken für eine einfache Reinigung.
- Konstruktion komplett aus AISI 304 rostfreiem Edelstahl
- Frontseitiger Zugang zur Steuerplatine für einfache Wartung.
- Lieferung mit 1 Stk. Hordengestell 2/1 GN, Rostabstand 67 mm.

Genehmigung: \_\_\_\_\_

- IPX5 Strahlwasserschutz-Zertifizierung für einfache Reinigung.

### **Benutzeroberfläche und Datenmanagement**

- USB-Anschluss zum Herunterladen von HACCP-Daten, gemeinsame Nutzung von Kochprogrammen und Konfigurationen.

USB-Anschluss ermöglicht auch den Anschluss der Sous-Vide-Sonde (optionales Zubehör).

- Konnektivität, die für den Echtzeitzugriff auf angeschlossene Geräte über Fern- und HACCP-Überwachung vorbereitet ist (optionales Zubehör erforderlich).

### **Nachhaltigkeit**



- Personenorientiertes Design mit 4-Sterne-Zertifizierung für Ergonomie und Benutzerfreundlichkeit.
- Flügel förmiger Türgriff mit ergonomischem Design. Öffnung mit dem Ellenbogen, wodurch die Handhabung mit Behältern vereinfacht wird (Gebrauchsmuster beim EPO, European Patent Office).

## Optionales Zubehör

|                                                                                                                                                    |            |                          |                                                                                                             |            |                          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--------------------------|
| • Wasserenthärter mit Kartusche DAMPF 1200 und Flowmeter                                                                                           | PNC 920003 | <input type="checkbox"/> | • Anschlussgarnitur für Flüssigreinigungsmittel                                                             | PNC 922618 | <input type="checkbox"/> |
| • Räderset für 6 & 10 GN 1/1 und 2/1 GN Ofen Unterbau (nicht für den zerlegt angelieferten)                                                        | PNC 922003 | <input type="checkbox"/> | • Stapelset für Gas 6 GN 2/1 Ofen auf Gas 10 GN 2/1 Ofen - H=150mm                                          | PNC 922625 | <input type="checkbox"/> |
| • Ein Paar Edelstahlroste, GN 1/1                                                                                                                  | PNC 922017 | <input type="checkbox"/> | • Transportwagen für Einfahrgestell für 10 GN 2/1 Ofen und Schockkühler/Froster                             | PNC 922627 | <input type="checkbox"/> |
| • Hähnchenrost (8 pro Rost - jeweils 1,2kg), GN 1/1                                                                                                | PNC 922036 | <input type="checkbox"/> | • Transportwagen für mobiles Hordengestell für 6 GN 2/1 auf 6 oder 10 GN 2/1 Ofen                           | PNC 922631 | <input type="checkbox"/> |
| • Edelstahlrost GN 1/1                                                                                                                             | PNC 922062 | <input type="checkbox"/> | • Edelstahl Ablaufset für 6 & 10 GN Ofen , NW=50mm                                                          | PNC 922636 | <input type="checkbox"/> |
| • Edelstahlrost GN 2/1                                                                                                                             | PNC 922076 | <input type="checkbox"/> | • Kunststoff Ablaufset für 6 & 10 GN Ofen , NW=50mm                                                         | PNC 922637 | <input type="checkbox"/> |
| • Externe Schlauchbrause für seitliche Montage inklusive Montagehaken Montage auf der Außenwand des Ofens erforderlich)                            | PNC 922171 | <input type="checkbox"/> | • Transportwagen mit 2 Fettsammeltanks                                                                      | PNC 922638 | <input type="checkbox"/> |
| • Ein Paar Edelstahlroste GN 2/1                                                                                                                   | PNC 922175 | <input type="checkbox"/> | • Fettsammelset für offenen Unterbau (2 Tanks, auf/zu Einrichtung und Ablauf)                               | PNC 922639 | <input type="checkbox"/> |
| • Backblech für 5 Baguettes in gelocht Aluminium mit Silikonbeschichtung, 400x600x38mm                                                             | PNC 922189 | <input type="checkbox"/> | • Bankettgestell mit Rädern für 51 Teller für 10 GN 2/1 Ofen und Schockkühler/Froster, 75mm Einschubabstand | PNC 922650 | <input type="checkbox"/> |
| • Backblech mit 4 Ecken gelocht Aluminium, 400x600x20mm                                                                                            | PNC 922190 | <input type="checkbox"/> | • Trockenblech, GN 1/1, H=20mm                                                                              | PNC 922651 | <input type="checkbox"/> |
| • Backblech mit 4 Ecken in Aluminium, 400x600x20mm                                                                                                 | PNC 922191 | <input type="checkbox"/> | • Flaches Trockenblech, GN 1/1                                                                              | PNC 922652 | <input type="checkbox"/> |
| • Ein Paar Ofenkörbe zum Frittieren im Ofen                                                                                                        | PNC 922239 | <input type="checkbox"/> | • - NOT TRANSLATED -                                                                                        | PNC 922654 | <input type="checkbox"/> |
| • Edelstahlrost Bäckerei/Pâtisserie 400x600mm                                                                                                      | PNC 922264 | <input type="checkbox"/> | • Hitzeschild Verkleidung für 10 GN 2/1 Ofen                                                                | PNC 922664 | <input type="checkbox"/> |
| • Türverschluss zweistufig                                                                                                                         | PNC 922265 | <input type="checkbox"/> | • Hitzeschild Verkleidung-gestapelt für Ofen 6 GN 2/1 auf 10 GN 2/1                                         | PNC 922667 | <input type="checkbox"/> |
| • Hähnchenrost (8 pro Rost - jeweils 1,2kg), GN 1/1                                                                                                | PNC 922266 | <input type="checkbox"/> | • Umbausatz Erdgas auf Flüssiggas                                                                           | PNC 922670 | <input type="checkbox"/> |
| • Set universal Spiessgestell und 6 kurze Spiesse für Längseinschub und Quereinschub Ofen (nicht für Multislim)                                    | PNC 922325 | <input type="checkbox"/> | • Umbausatz Flüssiggas auf Erdgas                                                                           | PNC 922671 | <input type="checkbox"/> |
| • Universal Spiessgestell                                                                                                                          | PNC 922326 | <input type="checkbox"/> | • Rauchgaskondensator für Gas Ofen                                                                          | PNC 922678 | <input type="checkbox"/> |
| • 6 kurze Spiesse Edelstahl (nicht für Multislim)                                                                                                  | PNC 922328 | <input type="checkbox"/> | • Set für Wandbefestigung (Kippsicherung) für Ofen                                                          | PNC 922687 | <input type="checkbox"/> |
| • Mehrzweckhaken                                                                                                                                   | PNC 922348 | <input type="checkbox"/> | • Einschubschienen für 6 & 10 GN 2/1 offenen Unterbau                                                       | PNC 922692 | <input type="checkbox"/> |
| • 4 Stk. Flanschfüße für 6 & 10 GN , 2", 100-130mm                                                                                                 | PNC 922351 | <input type="checkbox"/> | • 4 Stk. höhenverstellbare Füße mit Schwarzer Abdeckung für 6 & 10 GN Ofen, 100-115mm                       | PNC 922693 | <input type="checkbox"/> |
| • Fettsammelbehälter, GN 2/1, H=60 mm                                                                                                              | PNC 922357 | <input type="checkbox"/> | • Reinigungsmittel Halterung für Behälter auf offenem Unterbau (Flüssigreiniger)                            | PNC 922699 | <input type="checkbox"/> |
| • Hähnchenrost (8 pro Rost - jeweils 1,8kg), GN 1/1                                                                                                | PNC 922362 | <input type="checkbox"/> | • Gitter Grillrost                                                                                          | PNC 922713 | <input type="checkbox"/> |
| • Thermohaube für 10 GN 2/1 Ofen und Schockkühler/Froster                                                                                          | PNC 922366 | <input type="checkbox"/> | • Halterung für Kerntemperaturfühler bei Verwendung von Flüssigkeiten                                       | PNC 922714 | <input type="checkbox"/> |
| • - NOT TRANSLATED -                                                                                                                               | PNC 922384 | <input type="checkbox"/> | • Dunstabzugshaube mit Ventilator für 6&10 GN 2/1 Ofen                                                      | PNC 922729 | <input type="checkbox"/> |
| • Reinigungsmittel Halterung für Wandmontage (Flüssigreiniger)                                                                                     | PNC 922386 | <input type="checkbox"/> | • Dunstabzugshaube mit Ventilator zum Stapeln 6+6&10 GN 2/1 Ofen                                            | PNC 922731 | <input type="checkbox"/> |
| • USB-PIN-SONDE                                                                                                                                    | PNC 922390 | <input type="checkbox"/> | • Ablufthaube ohne Ventilator für 6&10 GN 2/1 Ofen                                                          | PNC 922734 | <input type="checkbox"/> |
| • Hordengestell mit Rädern 10 GN 2/1, 65mm Einschubabstand (std)                                                                                   | PNC 922603 | <input type="checkbox"/> | • Ablufthaube ohne Ventilator zum Stapeln 6+6&10 GN 2/1 Ofen                                                | PNC 922736 | <input type="checkbox"/> |
| • Hordengestell mit Rädern, 8 GN 2/1, 80mm Einschubabstand                                                                                         | PNC 922604 | <input type="checkbox"/> | • 4 Stk. höhenverstellbare Füße für 6 & 10 GN Ofen, 230-290mm                                               | PNC 922745 | <input type="checkbox"/> |
| • Einschubgestell für 6 & 10 GN 2/1 Ofen                                                                                                           | PNC 922605 | <input type="checkbox"/> | • Behälter GN1/1-100 mm emailiert                                                                           | PNC 922746 | <input type="checkbox"/> |
| • Bäckerei/Pâtisserie Einschubschienenengestell mit Rädern 400x600mm für 10 GN 2/1 Ofen und Schockkühler/Froster, 80mm Einschubabstand (8 runners) | PNC 922609 | <input type="checkbox"/> | • Grillplatte, eine Seite gerippt andere Seite glatt, 400x600mm                                             | PNC 922747 | <input type="checkbox"/> |
| • Offener Unterbau mit Einschubschienen für 6 & 10 GN 2/1 Ofen                                                                                     | PNC 922613 | <input type="checkbox"/> | • Wagen für Fettsammelkit                                                                                   | PNC 922752 | <input type="checkbox"/> |
| • Geschlossener Unterbau mit Einschubschienen für 6 & 10 GN 2/1 Ofen                                                                               | PNC 922616 | <input type="checkbox"/> | • DRUCKMINDERER FÜR WASSEREINGANG                                                                           | PNC 922773 | <input type="checkbox"/> |
|                                                                                                                                                    |            |                          | • VERLÄNGERUNG FÜR KONDENSWASSERROHR                                                                        | PNC 922776 | <input type="checkbox"/> |
|                                                                                                                                                    |            |                          | • Antihaft Universalpfanne GN 1/1, H=20mm                                                                   | PNC 925000 | <input type="checkbox"/> |
|                                                                                                                                                    |            |                          | • Antihaftbehälter, GN 1/1, H=40mm                                                                          | PNC 925001 | <input type="checkbox"/> |



**Electrolux**  
PROFESSIONAL

SkyLine Pro  
SKYLINE PRO HEISSLUFTOFEN  
DIREKTEINSPRITZUNG OHNE BOILERIO GN  
2/1 - GAS - LPG

- Antihaft Universalpfanne GN 1/1, H=60mm PNC 925002 ☐
- Grillplatte 2-seitig, eine Seite glatt und eine Seite gerippt, GN 1/1 PNC 925003 ☐
- Aluminium-grill, GN 1/1 PNC 925004 ☐
- Pfanne für 8 Eier, Pfannkuchen, Hamburger, 1/1 PNC 925005 ☐
- Flaches Backblech mit 2 Ecken , GN 1/1 PNC 925006 ☐
- Rost für 28 Ofenkartoffel, GN 1/1 PNC 925008 ☐
- Verbinungsset für Installation auf vorhandenen Unterbau GN 2/1 PNC 930218 ☐



SkyLine Pro  
SKYLINE PRO HEISSLUFTOFEN DIREKTEINSPRITZUNG OHNE BOILERIO  
GN 2/1 - GAS - LPG  
Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

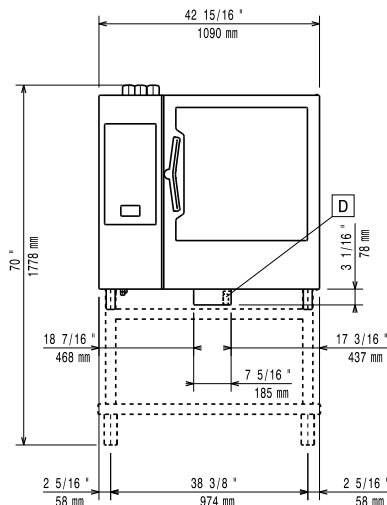
2025.04.29



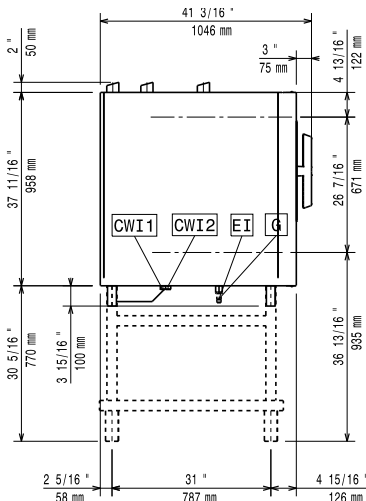
**Electrolux**  
PROFESSIONAL

**SkyLine Pro**  
**SKYLINE PRO HEISSLUFTOFEN**  
**DIREKTEINSPRITZUNG OHNE BOILERIO GN**  
**2/1 - GAS - LPG**

Front

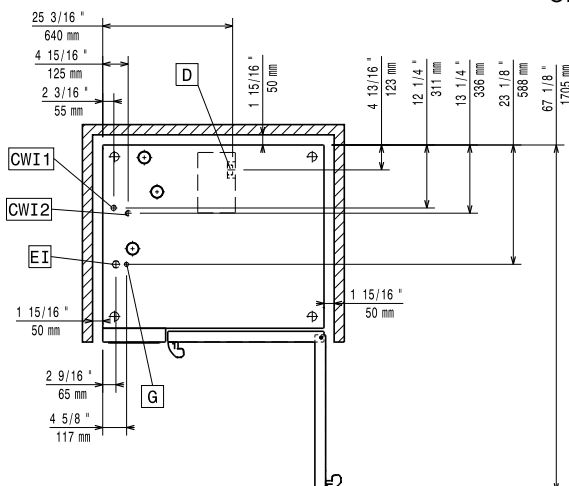


Seite



CWI1 = Kaltwasserzulauf  
CWI2 = Kaltwasserzulauf 2  
D = Ablauf  
DO = Überlaufrohr  
EI = Elektroanschluss  
G = Gasanschluss

oben  
bt



### Elektrisch

Circuit breaker required

Netzspannung: 220-240 V/1 ph/50 Hz  
Anschlusswert: 1.5 kW  
Anschlusswert: 1.5 kW

### Gas

Gesamt-Wärmebelastung 119315 BTU (35 kW)  
Gasleistung: 35 kW  
Standardgasart: LPG, G31  
ISO 7/1 Durchmesser  
Gasanschluss 1/2" MNPT

### Wasser

Total hardness: 5-50 ppm  
Maximale Zulauftemperatur des Wassers: 30 °C  
Anschluss "FCW" Wasserzulauf: 3/4"  
Druck bar min/max.: 1-6 bar  
Chloride: <10 ppm  
Leitfähigkeit: >50 µS/cm  
Ablauf "D": 50mm  
Electrolux Professional recommends the use of treated water, based on testing of specific water conditions.  
Please refer to user manual for detailed water quality information.

### Installation

Clearance: Clearance: 5 cm rear and right hand sides.  
Suggested clearance for service access: 50 cm left hand side.

### Kapazität:

GN: 10 (GN 2/1)

### Schlüsselinformation

Außenabmessungen, Länge: 1090 mm  
Außenabmessungen, Tiefe: 971 mm  
Außenabmessungen, Höhe: 1058 mm  
Nettogewicht: 175 kg  
Versandgewicht: 200 kg  
Versandvolumen: 1.58 m<sup>3</sup>

### Zertifizierungen ISO

ISO Standards: ISO 9001; ISO 14001; ISO 45001; ISO 50001



SkyLine Pro  
SKYLINE PRO HEISSLUFTOFEN DIREKTEINSPRITZUNG OHNE BOILERIO  
GN 2/1 - GAS - LPG  
Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

2025.04.29